

# Senfsuppe

Die Senfsuppe ist mit wenigen Zutaten schnell zubereitet. Das einfache und billige Rezept gelingt sogar Kochanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 4 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
|            | Olivenöl                         |
| 800 ml     | Gemüsebrühe                      |
| 50 g       | <a href="#">Senf</a>             |
| 250 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>      |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 1 Handvoll | Blattpetersilie (fein gehackt)   |

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Ein wenig Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch kurz, glasig andünsten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und den Senf einrühren. Aufkochen lassen, Schlagobers hinzugeben, die **Senfsuppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, und mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

## Tipp

Wem die Suppe zu dünnflüssig ist, kann etwas Kartoffelpüree-Pulver zugeben, dadurch wird die Suppe schon sämig.